

Pita s mesom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmljeveno meso
- **500** gtankih kora
- **2** glavice crnog luka
- **1** supena kašikasuvog biljnog zacina
- **1** dlvode
- **4**jajeta
- **1**kiselo mlijeko
- **1** šoljica ulja
- **125** mlkisele vode

Priprema

Prodinstati meso sa lukom. Dodati zacin i vodu.

Za fil posebno izmutiti jaja, kiselo mlijeko, ulje i kiselu vodu.

Reati pitu 3 kore i smjesa sa mesom. Tako sve dok se ne utrosi smjesa sa mesom. Iskidati pitu na komade, preliti filom od jaja i drugih sastojaka i staviti da se pece sat vremena na 200 stepeni. Prijatno!

Savet